



ROSÉ BRUT VINO SPUMANTE

Zona di produzione: Italia

Arte: spumante delicato, ottenuto direttamente dalla rifermentazione del vino in autoclavi di acciaio inox di piccole dimensioni a bassa temperatura per un processo intero che dura circa 45 gg.

Spuma: abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.

Colore: rosa scarico.

Profumo: finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza.

Sapore: netto, morbido, ricorda la ciliegia.

Grado alcolico: 12% Vol.

Residuo zuccherino: 1,1 %

Pressione afrometica: 5 atm a 20° C.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Consumo: ottimo come aperitivo.

Bicchieri: flûte

Conservazione: in luogo fresco e asciutto, in frigorifero alcune ore prima di servirlo.